



ประวัติบุคคล

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนัชญา สังข์ศรีอินทร์



1. ชื่อภาษาไทย : นางมนัชญา สังข์ศรีอินทร์

ชื่อภาษาอังกฤษ : -

2. ตำแหน่งปัจจุบัน : พนักงานวิชาการ ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์

3. ตำแหน่งบริหาร/วิชาการ

หัวหน้าภาควิชา 2556- ปัจจุบัน

รองหัวหน้าภาควิชา 2550-2555

รักษาการหัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร (เมษายน- สิงหาคม 2555)

ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

4. หน่วยงานต้นสังกัด : ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

สถานที่ติดต่อ: ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

ต.ขามเรียง อ.กันทรวิชัย จ. มหาสารคาม โทร. 043754321, 043754333 ต่อ 1820, 1826 โทรสาร 043-754085-6

E-mail: manatchaya@yahoo.com

5. รายวิชาที่สอน

0803 461 การประกันคุณภาพอาหาร

0803 463/0803 360 การประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส

0803 484 เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์

0803 491 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

0808 343 เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว

0808 371 หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

0808 464 การวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส

0808 481 การออกแบบบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา

0801 514 ระบบการผลิตพืชเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร

0801 462 เทคโนโลยีการควบคุมคุณภาพผลผลิตพืช

0801 541 เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวขั้นสูง

6. คุณวุฒิการศึกษา

สถาบัน มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ปรัชญาดุษฎีบัณฑิตสาขาเทคโนโลยีอาหาร (ปริญญาเอกร่วมต่างประเทศ)

2544-2548

วิทยานิพนธ์: Study of Microbiological, Chemical, Physical and Sensory Changes in Minimally

Processed and Modified Atmosphere Packaged Fresh-cut Thai Mangoes

สถาบัน มหาวิทยาลัยขอนแก่น

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิตสาขาเทคโนโลยีอาหาร

2541-2543



วิทยานิพนธ์: Study on Modified Atmosphere Packaging of Minimally Processed Fresh-cut Chokanun Mango (*Mangifera indica* cv. Chokanun)

สถาบัน มหาวิทยาลัยขอนแก่น

วิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาเทคโนโลยีอาหาร

2535-2539

ปัญหาพิเศษ: การพัฒนาผลิตภัณฑ์คอร์นชิปจากข้าวโพดข้าวเหนียว

7. ประสบการณ์ทำงาน

บริษัท เวนดีส์ไทย จำกัด

ตำแหน่ง ผู้ช่วยผู้จัดการสาขา (เน้น Trainer)

2539-2541

รับผิดชอบ อบรมพนักงานปฏิบัติการ ดูแลเรื่องความปลอดภัยอาหาร และบริหารร้านอาหารสาขามหาบุญครอง และสาขาแอมบาสเดอร์

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยโครงการ “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่ม จากน้ำและเนื้อมะม่วง ”
มหาวิทยาลัย ขอนแก่น

ตำแหน่ง ผู้ช่วยนักวิจัย

2543-2544

ทำการทดลอง วางแผนการทดลอง จัดพิมพ์รายงาน งานเอกสารและงานการเงินของโครงการวิจัย

บริษัทบานาน่า แอนด์ซัน จำกัด (ร้านอาหารบริการด่วน ชานส์ต้า)

ตำแหน่ง ที่ปรึกษา

3 เดือน พ.ศ.2543

การจัดการเปิดร้านใหม่ ฝึกอบรมพนักงาน การประชาสัมพันธ์ และพัฒนาสูตรอาหาร

บริษัท กำแพงแสนคอมเมอร์เชียล จำกัด

ตำแหน่ง ผู้จัดการ/ที่ปรึกษาด้านการวิจัยและพัฒนา

2543-2548

ดูแลการผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่ ประสานงานกับลูกค้าต่างประเทศ

ด้านการวิจัยและพัฒนา เป็นพี่เลี้ยงให้กับพนักงานด้านการประกันคุณภาพตามมาตรฐานสากล และช่วยดำเนินการจัดทำระบบ ISO/IEC 17025 ให้กับห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา

8. งานวิจัย

8.1 งานวิจัยที่ได้จดสิทธิบัตร/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

อนุสิทธิบัตร กรรมทรัพย์สินทางปัญญา

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์ กรรมวิธีการแปรรูปน้อยที่สุดและการบรรจุแบบดัดแปลงบรรยากาศของผลไม้สด

เมืองร้อนตัดแต่ง

ผู้ประดิษฐ์ นางทิพย์วรรณ งามศักดิ์ นายบัญชา อุไรกุล นางสาวมนัชญา งามศักดิ์



8.2 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว :

1. เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย: **ชื่อโครงการ** การยับยั้งจุลินทรีย์ในเมล็ดถั่วลิสงด้วยสารสกัดจากเปลือกส้มโอ
แหล่งทุน สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย โครงการ IRPUS ประจำปี 2550 ร่วมกับ บริษัทกำแพงแสนคอมเมอร์เชียล จำกัด
2. เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย: **ชื่อโครงการ** การศึกษาสูตรที่เหมาะสมสำหรับการผลิตบิสกิตจากข้าวกล้องโดยใช้ mixture design
แหล่งทุน โครงการวิจัยงบประมาณเงินรายได้ ประจำปี 2550 มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
3. เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย : **ชื่อโครงการ** การพัฒนาผลิตภัณฑ์บิสกิตสำหรับเด็กจากข้าวกล้อง
แหล่งทุน เครือข่ายบริหารงานวิจัยและถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชนสำนักงานภาคตะวันออกเฉียงเหนือ สกอ. ร้อยแก่นสาร
4. เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย: **ชื่อโครงการ** การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่จากใบและลูกหม่อน
แหล่งทุน สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย โครงการ IRPUS ประจำปี 2551 ร่วมกับโรงงานน้ำหวานคุณจำ
- 5.เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย: **ชื่อโครงการ** การยับยั้งจุลินทรีย์ในเมล็ดถั่วลิสงด้วยสารสกัดจากเปลือกผลไม้
แหล่งทุน สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย โครงการ IRPUS ประจำปี 2551 ร่วมกับ บริษัทกำแพงแสนคอมเมอร์เชียล จำกัด
- 6.เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย: **ชื่อโครงการ** การใช้น้ำร้อนในการยืดอายุเงาะสดตัดแต่ง
แหล่งทุน สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย โครงการ IRPUS ประจำปี 2551
- 7.เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย: **ชื่อโครงการ** การพัฒนาสูตรน้ำข้าวกล้องงอกที่เป็นที่ยอมรับของเด็กวัยเรียน
แหล่งทุน สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย โครงการ IRPUS ประจำปี 2552ร่วมกับ โรงงานน้ำหวานคุณจำ
- 8.เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย: **ชื่อโครงการ** การใช้สารสกัดจากรำข้าวเพื่อยับยั้งจุลินทรีย์ในผลไม้เศรษฐกิจของไทย **แหล่งทุน** มูลนิธิเทโร เพื่อการส่งเสริมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
9. เป็นผู้ร่วมชุดโครงการวิจัย ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากสารสกัดจากพืชเพื่อยืดอายุการเก็บผลผลิตเกษตร **แหล่งทุน** สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติประจำปี 2551
10. เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย: **ชื่อโครงการ** การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวสดเสริมแอนติออกซิแดนท์
แหล่งทุน สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย โครงการ TMAG ประจำปี 2551
12. เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย: **ชื่อโครงการ** ผลของการใช้น้ำร้อนต่อคุณภาพและอายุการเก็บผลไม้สดตัดแต่งของไทย
แหล่งทุน สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยประจำปี 2550
- 13.เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย: **ชื่อโครงการ** การพัฒนาสูตรผงน้ำซूपแจ่วฮ้อนเสริมสมุนไพร
แหล่งทุน โครงการวิจัยงบประมาณเงินรายได้ ประจำปี 2551 มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
14. เป็นผู้ร่วมโครงการ **ชื่อโครงการ:** การประมวลสถานการณ์งานวิจัยและพัฒนาเพื่อเพิ่มการบริโภคผักและผลไม้ของไทย
แหล่งทุน สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ทุนนโยบาย
- 15 เป็นผู้หัวหน้าโครงการวิจัย: **ชื่อโครงการ** ผลของสารสกัดรำข้าวและเกลบต่อราที่เป็นสาเหตุการเสื่อมเสียหลังการเก็บเกี่ยวของผลไม้เศรษฐกิจไทย
แหล่งทุน โครงการวิจัยงบประมาณเงินรายได้ ประจำปี 2554 มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
- 16 เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย :**ชื่อโครงการ** การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้าชนิดแห้งจากข้าวเหนียวดำ



แหล่งทุน งบประมาณเงินรายได้คณะเทคโนโลยี ประจำปี 2555

17 เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย : ชื่อโครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสเย็นตาโฟสีธรรมชาติจากพืชที่มีแอนติออกซิแดนท์สูง

แหล่งทุน เงินงบประมาณแผ่นดิน ประจำปี 2556 (ผ่านวช)

8.4 งานวิจัยที่ได้ลงพิมพ์เผยแพร่

วารสารระดับนานาชาติ/ภูมิภาค

- Jantathai, S., Sungsi-in, M., Mukprasirt, A., & Duerschmid, K. (2014). Sensory expectations and perceptions of Austrian and Thai consumers: A case study with six colored Thai desserts. *Food Research International*, 64, 65-73.
- Naruemol S., Sungsi-in M., and Moongngarm A. 2011. Chemical compositions, pasting properties of gluten free bread flour, and characteristics of gluten free bread prepared from germinated rice flour. *World Academy of Science, Engineering and Technology* 81:2011, 786-791.
- Tiboonbun W., Sungsi-in M., and Moongngarm A. 2011. Effect of replacement of unripe banana flour for rice flour on physical properties and resistant starch content of rice noodle. *World Academy of Science, Engineering and Technology* 81:2011, 608-611.
- Ngarmsak M. 2007. Antifungal activity of Vanillin on Fresh-cut Topical Fruits. *Acta Hort.* 746
- Ngarmsak M, Delaquis P, Toivonen PMA, Ngarmsak, T, Oraikul B, Mazza G. 2006. Antimicrobial activity of vanillin against spoilage microorganisms in stored fresh-cut mangoes. *J Food Protection*. 2006 Jul; 69(7):1724-7.
- Ngarmsak M, Delaquis P, Toivonen PMA, Ngarmsak, T, Oraikul B, Mazza G. 2006. **Microbiology of fresh-cut mangoes prepared from fruit sanitized in hot chlorinated water.** *Food Science and Technology International*, Vol. 12, No. 2, 95-102
- Ngarmsak M., Delaquis PS., Toivonen PMA, Oraikul B, Ngarmsak T. Mazza G. 2005. **Effect of sanitation treatments with heated, chlorinated water on the microbiology of fresh-cut Thai Mangoes.** In *Proceeding at 5th International Postharvest Symposium*. *Acta Hort.* 682: 1895-1899.

วารสารทางวิชาการระดับประเทศ

- อภิวัฒน์ ภูงามเงิน มนัชญา สังข์ศรีอินทร์ บุษกร ทองใบ และมงคล วงศ์สวัสดิ์. 2556. ผลของสารสกัดรำข้าวและกลบต่อการยับยั้งเชื้อราที่เป็นสาเหตุโรคพืชหลังเก็บเกี่ยว. *ว.วิทย์.เกษตร. 44:3 (พิเศษ):233-236.*
- อภิวัฒน์ ภูงามเงิน และมนัชญา สังข์ศรีอินทร์. 2554. ผลของสารสกัดจากรำข้าวต่อรา *Collectotrichum gloeosporides*. ที่แยกได้จากมะม่วงสดและมะม่วงสดตัดแต่ง. *ว.วิทย์.เกษตร. 42:1 (พิเศษ):323-325.*
- มนัชญา งามศักดิ์, นาทยา อ่องพิมาย, วรัญญา วรณศรี. 2553. ประสิทธิภาพการยับยั้งแบคทีเรียในเมล็ดถั่วลิสงของสารสกัดจากเปลือกผลไม้. *ว.วิทย์.เกษตร. 39:3 (พิเศษ) 519-522.*



มนัชญา งามศักดิ์.2553. ผลของการใช้น้ำร้อนและน้ำคลอรีนล้างเงาสดพันธุ์โรงเรียนต่อจำนวนจุลินทรีย์ และการยอมรับทางประสาทสัมผัส ว.วิทย.กษ. 41:1 (พิเศษ) 329-332.

ปภิตตา ศรีวรารักษ์, มนัชญา สังข์ศรีอินทร์ และอนุชิตา มุ่งงาม. 2552 ผลดีถัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวดสดเสริมแอนติออกซิแดนท์จากผักพื้นบ้าน. ว.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ฉบับพิเศษ 2552 การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยมหาสารคาม ครั้งที่ 5.

ปภิตตา ศรีวรารักษ์, มนัชญา สังข์ศรีอินทร์ และอัศวิน อมรสิน. การพัฒนาสูตรผงน้ำซุ๊ปแจ่วฮ้อนเสริมผักแพวและใบหม่อน. ว.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ฉบับพิเศษ 2552 การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยมหาสารคาม ครั้งที่ 5.

สุรัชชา โปรงจันทิก, มนัชญา งามศักดิ์, พิทยา โชติถนอม และทิพย์วรรณ งามศักดิ์. 2551.ผลของกรรมวิธีการไม่และขนาดของอนุภาคแป้งข้าวกล้องต่อคุณสมบัติทางเคมี กายภาพ และการยอมรับทางประสาทสัมผัสของบิสกิตสำหรับเด็ก. ว.วิทย. กษ.39:9 (พิเศษ) 519-522.

สุรัชชา โปรงจันทิก, มนัชญา งามศักดิ์, พิทยา โชติถนอม. การศึกษาสูตรผลิตภัณฑ์บิสกิตสำหรับเด็กจากแป้งข้าวกล้อง. 2551. ว.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ฉบับพิเศษ 2551 การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยมหาสารคาม ครั้งที่ 4. 105-110.

จันทร์เพ็ญ ภูมิงเดือน, พิทยา โชติถนอม, มนัชญา งามศักดิ์. คุณสมบัติของแป้งข้าวขาวดอกมะลิ 105 และแป้งข้าวโพดพีเจลที่ผลิตด้วยเครื่องทำแห้งแบบลูกกลิ้งคู่. 2551. ว.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ฉบับพิเศษ 2551 การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยมหาสารคาม ครั้งที่ 4. 111-118.

วิลาสินี ขุนสุวรรณ, พิทยา โชติถนอม, มนัชญา งามศักดิ์. สภาวะที่เหมาะสมในการหุงข้าวด้วยความดันเพื่อการผลิตข้าวแช่เยือกแข็ง. 2551. ว.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ฉบับพิเศษ 2551 การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยมหาสารคาม ครั้งที่ 4. 119-126.

สิงหนาท พวงจันทน์แดง, ปัญญา แสนชัย, ทิพย์วรรณ งามศักดิ์, อรัญญา พรหมกุล, มนัชญา งามศักดิ์. 2545. การเปรียบเทียบการผลิตเนื้อมะม่วงเข้มข้นพันธุ์ต่างๆโดยใช้เครื่องระเหยแบบกระทะและแบบเพิ่มพื้นที่ผิว. ว.วิทย. กษ.33:6 (พิเศษ) 91-94.

อรัญญา พรหมกุล, ทิพย์วรรณ งามศักดิ์, สิงหนาท พวงจันทน์แดง, ปัญญา แสนชัย, มนัชญา งามศักดิ์. 2545. การศึกษาการใช้เอนไซม์สกัดและใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในการ แยกน้ำมะม่วง. ว.วิทย.กษ. 33:6 (พิเศษ) 98-101.

ทิพย์วรรณ งามศักดิ์ มนัชญา งามศักดิ์ สิงหนาท พวงจันทน์แดง อรัญญา พรหมกุล. 2545. การศึกษาคุณสมบัติของน้ำและเนื้อมะม่วงที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์ไส้และราดหน้าขนมอบจากมะม่วง ไอศกรีมมะม่วง และมะม่วงแผ่น. ว.วิทย.กษ.33:6 (พิเศษ) 95-97.

รายงานการประชุมทางวิชาการระดับนานาชาติ

Manatchaya Sungsi-in. 2014.Development of Yentafo sauce from Red Pigment and High antioxidant plant Proceeding, 18 th World Congress on Clinical Nutrition (WCCN) "Agriculture, Food and Nutrition for Health and Wellness" December 1-3, 2014: Ubon Ratchathani, THAILAND

Sriwai N, Sungsi-in M and Moongngarm A. 2011. Chemical Compositions, Pasting Properties of Gluten Free Bread Flour, and Characteristics of Gluten Free Bread



Prepared from Germinated Rice Flour. Proceeding, ICBFE 2011 : International Conference on Biotechnology and Food Engineering 28-30, September 2011, Singapore.

Tiboonbun W, Sungsi-in M and Moongngarm A. 2011. Effect of Replacement of Unripe Banana Flour for Rice Flour on Physical Properties and Resistant Starch Content of Rice Noodle. Proceeding, ICBFE 2011 : International Conference on Biotechnology and Food Engineering 28-30, September 2011, Singapore.

Sungsi-in M , Piantham P, Amornsini A. 2010. Development of an Acceptable Formula of Herbal Jaew – Horn (Isan Hot Pot) Soup. Proceeding, Food Innovation Asia Conference 2010: Indigenous Food Research and Development to Global Market, June 17-18 2010, BITEC, Bangkok,

Ngarmsak M. Ngarmsak M. 2007. Antifungal activity of Vanillin on Fresh-cut Topical Fruits. Poster present at the International Conference on Quality Management of Fresh Cut Produce. August 1-2, 2007 Radisson Hotel, Bangkok, Thailand.

Ngarmsak , M, Ngarmsak T, Delaquis P, Toivonen, PMA, Ooraikul B, Mazza, G. 2005 . **Effects of sanitations treatments on the microbiology of fresh-cut Thai mangoes.** Poster present at the APEC Symposium on Assuring Quality and Safety of Fresh Produce. August 1-2, 2005 Radisson Hotel, Bangkok, Thailand.

Ngarmsak M., Delaquis P. J., Toivonen, P. M. A., Ooraikul B., Ngarmsak T., Mazza G. 2004. **Effect of sanitation treatments with heated, chlorinated water on the microbiology of fresh-cut Thai mangoes.** Poster presentation in 5th International Postharvest Symposium, Verona Italy.

รายงานการประชุมทางวิชาการระดับประเทศ

สุรัชชา โปร่งจันทิก มนัชญา งามศักดิ์ พิรยา โชติถนอม และทิพย์วรรณ งามศักดิ์. 2550. ผลของกรรมวิธีการไม่และขนาดของอนุภาคแป้งข้าวกล้องต่อคุณสมบัติทางเคมี กายภาพ และการยอมรับทางประสาทสัมผัสของบิสกิตสำหรับเด็ก. การสัมมนาวิชาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 6; 14-15 สิงหาคม 2550; ขอนแก่น.

สิมาพร พรหมเมตตา วิลาวัลย์ โปธิ มนัชญา งามศักดิ์. 2551. การยับยั้งจุลินทรีย์ในเมล็ดถั่วลิสงจากเปลือกส้มโอ. นิทรรศการวิชาการผลงาน IRPUS 2550. นิทรรศการเทิดพระเกียรติตามรอยเบื้องพระยุคลบาท. 28-30 มีนาคม 2551. กรุงเทพฯ

มนัชญา งามศักดิ์ ทิพย์วรรณ งามศักดิ์ Delaquis PS, Toivonen PMA, Mazza G, Ooraikul B. 2549. ประสิทธิภาพการเป็นสารฆ่าเชื้อของวานิลินต่อจุลินทรีย์ที่ทำให้เสื่อมเสียในมะม่วงสดตัดแต่ง เสนอในการประชุมสัมมนาวิชาการอุตสาหกรรมเกษตรครั้งที่ 8 วันที่ 15-16 มิถุนายน 2549 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติไบเทค บางนา

มนัชญา งามศักดิ์ ทิพย์วรรณ งามศักดิ์ Delaquis PS, Toivonen PMA, Mazza G, Ooraikul B. 2548.



ประสิทธิภาพการเป็นสารฆ่าเชื้อของวานิลินต่อจุลินทรีย์ในมะม่วงสดตัดแต่ง เสนอในการสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/ หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 3 วันที่ 10-11 ตุลาคม 2548 ณ โรงแรมทิพย์วิมานรีสอร์ท จังหวัดเพชรบุรี

ทิพย์วรรณ งามศักดิ์, มนัญญา งามศักดิ์, สิงหนาท พวงจันทน์แดง และ อรัญญา พรหมกุล. การศึกษาคุณสมบัติของน้ำและเนื้อมะม่วงที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์ไส้และราดหน้าขนมอบจากมะม่วง ไอศกรีมมะม่วง และมะม่วงแผ่น. การสัมมนาวิชาการหลังการเก็บเกี่ยว / หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 1; 22-23 สิงหาคม 2545; เชียงใหม่. หน้าบทคัดย่อ 152.

สิงหนาท พวงจันทน์แดง, ปัญญา แสนชัย, ทิพย์วรรณ งามศักดิ์, อรัญญา พรหมกุล และมนัญญา งามศักดิ์. การเปรียบเทียบการผลิตเนื้อมะม่วงเข้มข้นพันธุ์ต่างๆโดยใช้เครื่องระเหยแบบกระทะและแบบเพิ่มพื้นที่ผิว. การสัมมนาวิชาการหลังการเก็บเกี่ยว / หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 1; 22-23 สิงหาคม 2545; เชียงใหม่. หน้าบทคัดย่อ 150.

อรัญญา พรหมกุล, ทิพย์วรรณ งามศักดิ์, สิงหนาท พวงจันทน์แดง, ปัญญา แสนชัย และมนัญญา งามศักดิ์. การศึกษาการใช้เอนไซม์สกัดและใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในการ แยกน้ำมะม่วง. การสัมมนาวิชาการหลังการเก็บเกี่ยว / หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 1; 22-23 สิงหาคม 2545; เชียงใหม่. หน้าบทคัดย่อ 151.

9. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความทางวิชาการ

กมล เลิศรัตน์ มนัญญา งามศักดิ์ และอานุกาญ สังข์ศรีอินทร์. 2552. R&D เพื่อการบริโภคผักและผลไม้ : บนเส้นทางสู่คุณภาพชีวิต.สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.ขอนแก่น : โรงพิมพ์คลังนานาวิทยา, 2553; 104 หน้า. ISBN 9786162230158

กมล เลิศรัตน์ มนัญญา งามศักดิ์ และอานุกาญ สังข์ศรีอินทร์. 2552. อาหารไทยจากผักและผลไม้ไทย... เส้นทางสู่ความอยู่เย็นเป็นสุขของสังคมไทยอย่างยั่งยืน. วารสารแก่นเกษตร 37 ฉบับพิเศษ: 1-19.

10. กรรมการของมหาวิทยาลัย/ผู้ทรงคุณวุฒิ ภายนอก/วิทยากร (ต่อเนื่อง)

1. กรรมการจัดทำแผนงานและพัฒนาหลักสูตรมหาวิทยาลัยมหาสารคามตามกรอบมาตรฐาน TQF
2. กรรมการจัดทำกรอบมาตรฐานคุณวุฒิปริญญาตรีสาขาอุตสาหกรรมเกษตร โดยสกอ.
3. กรรมการประกันคุณภาพการศึกษา คณะเทคโนโลยี
4. วิทยากร อบรมกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
5. วิทยากร หลักสูตร Q อาสา Train the trainer สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
6. ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินบทความ วารสารอุตสาหกรรมเกษตรพระจอมเกล้า

12. รางวัล/เกียรติบัตร/ประกาศเกียรติคุณ/อื่นๆ ที่เคยได้รับ

รางวัล ส่งเสริมการวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มูลนิธิโทรเรเพื่อการส่งเสริมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย